

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar belakang

Produk olahan kopi yang sangat berkembang dewasa ini adalah kopi dengan tambahan bahan berkhasiat, seperti kopi jahe (sidomuncul), kopi ginseng (CNI), kopi radix (9 in 1) dan lain-lain. Kopi ini merupakan kopi yang berasal dari kumpulan ramuan rempah-rempah dan bahan yang berkhasiat untuk tubuh. Khasiatnya antara lain memberi rasa hangat, menghilangkan sakit akibat masuk angin, melancarkan peredaran darah, mengatasi pegal linu, membersihkan saluran pernapasan dan menambah stamina tubuh (Anneahira, 2010).

Budaya orang minangkabau yang tinggal di daerah dataran tinggi seperti Batusangkar, Bukittinggi, Payakumbuh dan Sawahlunto mempunyai kebiasaan unik dalam menikmati kopi. Selain minum kopi dari biji kopi olahan, orang Minangkabau atau orang Padang mengolah daun kopi untuk disajikan sebagai minuman saat bersantai atau berkumpul dengan sanak saudara. Minuman tersebut dinamakan "Kahwa daun" atau "Kopi Kahwa". Kebiasaan minum kopi kahwa dimulai pada zaman penjajahan kolonial. Rakyat pribumi saat itu diwajibkan pemerintah kolonial untuk menanam kopi di tanah dan halaman rumah mereka. Semua hasil panen kopi diambil penjajah dan diekspor ke luar negeri. Minum kopi pada masa itu merupakan suatu kemewahan tersendiri. Warga pribumi yang ingin sekali minum kopi, akhirnya memanfaatkan daun kopi yang tersisa untuk diolah menjadi minuman seperti kopi. Aia Kahwa adalah salah satu jenis minuman khas dari Ranah Minang yang terbuat dari daun kopi jenis lokal pilihan yang diolah terlebih dahulu. Kopi Kahwa dibuat dengan cara mengeringkan daun kopi (dijemur, disangrai atau dipanggang). Daun kopi kering kemudian direbus sampai menghasilkan minuman berwarna kecoklatan seperti hasil seduhan daun teh. Untuk menambah cita rasa, biasanya minuman kopi kahwa ditambahkan gula merah atau gula aren (Putra, 2009).

Jahe (*Zingiber officinale*, Roscoe) merupakan tanaman rempah dan obat yang sudah lama dikenal oleh masyarakat (Paimin dan Murhanato, 2008). Menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2011, produktivitas jahe secara

nasional pada tahun 2011 yaitu 1,62 kg/m<sup>2</sup>. Jahe mempunyai kegunaan yang cukup beragam, antara lain sebagai rempah, minyak atsiri, pemberi aroma, ataupun sebagai obat (Bartley dan Jacobs, 2000). Minyak atsiri jahe termasuk jenis minyak yang mudah menguap dan merupakan suatu komponen yang memberi bau harum khas jahe. Jahe juga mengandung oleoresin yang lebih banyak mengandung komponen-komponen non-volatil yang merupakan zat pembentuk rasa pedas pada jahe. Minyak atsiri jahe terdiri dari zingiberol, zingiberen, n-nonyl aldehida, d-camphen, d- -phellandren, metil heptanon, sineol, sitral, borneol, linalool, asetat, kaprilat, feniol, dan kavikol (Koeswara, 1995).

Umumnya, oleoresin jahe tersusun oleh gingerol, zingerol, shagaol dan resin. Semakin tua umur rimpang jahe, semakin besar pula kandungan minyak atsiri dan oleoresinnya. Dari ketiga jenis jahe, jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) memiliki minyak atsiri dan oleoresin paling tinggi (Koeswara, 1995). Penelitian yang dilakukan oleh Ginting (2011) menunjukkan minyak atsiri jahe emprit dapat menghambat bakteri.

Bubuk jahe sudah banyak dipakai pada berbagai minuman, misalnya pada kopi, susu, teh dan lain-lain. Hasil penelitian Andre tahun 2013 menambahkan bubuk jahe gajah pada kopi kahwa dengan empat perlakuan yaitu penambahan jahe 0,4; 0,5; 0,6; 0,7 gram. Hasil yang terbaik didapatkan pada penambahan jahe 0,6 gram yaitu kadar kafein 0,53%, kadar polifenol 848,83%, aktivitas antioksidan 39,30 ppm dan uji sensori didapatkan warna 40%, aroma 94%, dan rasa 95%

Hal tersebut yang menjadi latar belakang penambahan bubuk jahe pada kopi kahwa. Namun perlu diperhatikan banyaknya penambahan bubuk jahe pada kopi kahwa. Hal ini dikarenakan jahe memiliki rasa pedas yang kuat, sehingga dapat mempengaruhi karakteristik dan komponen kimia kopi kahwa tersebut. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Penyegar Kopi Kahwa”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) terhadap karakteristik kimia dan sensori dari minuman kopi kahwa.
2. Mengetahui konsentrasi penambahan bubuk jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) yang tepat pada kopi kahwa berdasarkan penerimaan konsumen melalui uji sensori.

### 1.3 Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan produk minuman kopi kahwa yang bercitarasa jahe (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) dan banyak khasiatnya bagi tubuh.
2. Memberikan informasi mengenai konsentrasi yang tepat penambahan bubuk jahe (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) pada kopi kahwa yang dapat diterima konsumen.

### 1.4 Hipotesa

- $H_0$  : Penambahan bubuk jahe pada kopi kahwa tidak berpengaruh terhadap karakteristik kimia dan sensori kopi kahwa jahe yang dihasilkan.
- $H_0$  : Penambahan bubuk jahe pada kopi kahwa berpengaruh terhadap karakteristik kimia dan sensori kopi kahwa jahe yang dihasilkan.

